

**GAMBARAN SISA MAKANAN, KONTRIBUSI ZAT GIZI
DAN BIAYA MAKAN PASIEN RAWAT INAP
DI RSUD SALATIGA**



**Skripsi ini Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Ijazah S1 Gizi Transfer**

Disusun Oleh:

OKTAVIANI FADILAH
J 310 111 005

**PROGRAM STUDI SI GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2013**

**GAMBARAN SISA MAKANAN , KONTRIBUSI ZAT GIZI DAN BIAYA
MAKAN PASIEN RAWAT INAP
DI RSUD SALATIGA**

**Skripsi ini Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Ijazah S1 Gizi Transfer**



Disusun Oleh:

OKTAVIANI FADILAH
J310 111 005

**PROGRAM STUDI SI GIZI
GIZI FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2013**

DEPARTMENT OF NUTRITION
FACULTY OF HEALTH SCIENCE
MUHAMMADIYAH UNIVERSITY OF SURAKARTA
RESEARCH THESIS

ABSTRACT

Oktaviani Fadilah. J 310 111 005

THE OVERVIEW OF FOOD REMAINS ON NUTRIENTS AND COST
CONTRIBUTION OF INPATIENTS IN RSUD SALATIGA

Introduction: The success of a hospital nutritional service for inpatients can be evaluated using food remain observation. The amount of food remain that is not consumed by patients, can be used as an indication that the patients' intake is not suitable to recover. The food waste affecting the nutrition and cost wasted. The observation indicated that there are food waste in RSUD Salatiga.

Objective: To evaluate the rest of the food nutrients and the cost of the food that are not consumed by patients in RSUD Salatiga.

Method: The descriptive-qualitative was used in the research. The food remains data were obtained using Comstock method in single menu cycle period. The interview was conducted to obtain the reasons of patients do not spend their food.

Result: Food remain for single menu cycle gave the same trend, for all menu. The biggest food remain was displayed at breakfast, in particular for vegetable 48% and porridge 46%. The highest nutrient of food remain was revealed by carbohydrate 40,89%. The largest cost of food remain was exhibited by animal sidedish Rp 48.119,97.

Conclusion: Breakfast provide the largest food remain in the cycle menu.

Suggestion: Variation menu is needed to anticipate the patient boredom.

Keywords : Leftovers, nutrients, and cost.

Bibliography : 34 :1981 - 2012

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
PENELITIAN SKRIPSI**

ABSTRAK

Oktaviani Fadilah. J 310 111 005

GAMBARAN SISA MAKANAN, KONTRIBUSI ZAT GIZI DAN BIAYA MAKANAN PASIEN RAWAT INAP DI RSUD SALATIGA

Pendahuluan: Keberhasilan suatu pelayanan gizi ruang rawat inap dapat dievaluasi dengan pengamatan sisa makanan. Banyaknya sisa makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien di rumah sakit merupakan petunjuk bahwa asupan zat gizi pasien sebagai penunjang untuk sembuh, tidak terpenuhi. Adanya sisa makanan yang tidak dikonsumsi akan memberikan dampak terhadap zat gizi dan biaya. Hasil observasi menunjukkan bahwa di RSUD Salatiga masih ditemukan adanya sisa makanan yang tidak dikonsumsi pasien.

Tujuan: Mengetahui besar sisa makanan, zat gizi dan biaya yang terbuang pada sisa makanan.

Metode penelitian : Jenis penelitian adalah diskriptif kualitatif, data sisa makanan diambil dengan pengamatan menggunakan metode Comstock, data pasien tidak menghabiskan makanan diperoleh dengan wawancara menggunakan kuesioner.

Hasil : Rata-rata sisa makanan dalam periode 1 siklus menu, mempunyai pola yang sama yaitu sisa makanan paling banyak terdapat pada waktu makan pagi dengan jenis hidangan sayur 48% serta bubur 46%. Persentase nilai gizi sisa makanan paling besar terdapat pada karbohidrat 40,89%. Biaya sisa makanan paling besar berada pada lauk hewani dan biaya sisa makanan dalam periode 1 siklus menu sebesar Rp 48.119,97.

Kesimpulan: Sisa makanan terbesar dari satu siklus menu berada pada waktu makan pagi.

Saran: Perlu adanya variasi menu untuk menghindari kebosanan.

Kata Kunci : Sisa makanan, zat gizi dan biaya

Kepustakaan : 34 : 1981- 2012

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Penelitian : Gambaran Sisa Makanan, Kontribusi Zat Gizi Dan
Biaya Makan Pasien Rawat Inap Di RSUD
Salatiga
Nama Mahasiswa : Oktaviani Fadilah
Nomor Induk Mahasiswa : J 310 111 005

Telah Diuji dan dinilai Tim Penguji Skripsi Program Studi Gizi Fakultas Ilmu
Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
Pada tanggal 03 Agustus 2013
dan telah diperbaiki sesuai dengan masukan Tim Penguji
Surakarta, Juli 2013

Menyetujui

Pembimbing I



(Endang Nur W, M.Si.)

NIK. 717

Pembimbing II



(Eni Purwani, M.Si)

NIK. 100. 1010

Mengetahui,

Ketua Program Studi Gizi

Fakultas Ilmu Kesehatan

Universitas Muhammadiyah Surakarta



Dwi Sarbini, M. Kes

NIK. 747

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Penelitian : Gambaran Sisa Makanan, Kontribusi Zat Gizi
Biaya Makan Pasien Rawat Inap Di RSUD
Salatiga
Nama Mahasiswa : Oktaviani Fadilah
Nomor Induk Mahasiswa : J 310111 005

Telah Diuji di depan Tim Penguji Skripsi
Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta Pada Tanggal 03 Agustus 2013

Surakarta, Agustus 2013

Penguji I	: Endang Nur W., M.Si.	(.....)
Penguji II	: Rusdin Rauf, STP, MP	(.....)
Penguji III	: Siti Zulaekah, A.M.Si	(.....)

Mengetahui,
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Dekan



Arif Widodo, A. Kep., M.Kes

NIK. 630

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan lembaga pendidikan lainnya. Pengetahuan yang diperoleh dari hasil penerbitan maupun yang belum atau tidak diterbitkan sumbernya dijelaskan di dalam tulisan dan daftarpustaka.

Surakarta, 2013

Peneliti



Oktaviani Fadilah

MOTTO

??y | R?U | R?Uu i r? i??y | R?U u u?y f rRy
r?D ?? trY Ry Us?y R?oY R r??? | R?U?
rUOu r?R?oY br??R?d ????R r? ?YR
?uT?Ru ?U O R?U i ?y uZrR?i R?d? ?rŠ
??U??

Dari Abi Umar R.A. berkata, Rasulullah SAW bersabda :Sesungguhnya Allah tidak akan mencabut/menarik kembali Ilmu Pengetahuan demikian cabut saja dari hamba-hambanya, akan tetapi mencabut ilmu kembali dengan cara mencabut 'alimulama, sehingga tatkala tidak ada orang yang alim, orang-orang mengangkat pimpinan-pimpinan yang bodoh, apabila mereka ditanya merekapun memberikan fatwa (nasehat) tanpa dasar ilmu pengetahuan, maka mereka semua golongan orang yang sesat dan menyesatkan. (Hadits Riwayat Buchori dan Muslim)

PERSEMBAHAN

Syukur Alhamdulillah kepada Allah SWT atas segala karunia dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini. Karya sederhana ini penulis persembahkan kepada:

- 1. Kedua orang tuaku, yang telah mengukir jiwa dan raga dengan penuh kasih sayang serta do'a yang senantiasa mengiringi langkahku, dan semua yang telah dikorbankan untukku*
- 2. Suamiku yang selalu memberikan motivasi dan semangat dalam mengerjakan Skripsi ini.*
- 3. Kedua anakku Baarigh dan Faid yang selalu memberikan keceriaan, harapan dan semangat semoga kelak menjadi anak yang beruntung, sholeh serta berbakti kepada orang tua.*
- 4. Kakak dan adik-adikku yang selalu memberikan dukungan dan semangat untuk menyelesaikan skripsi ini.*
- 5. Ibu Endang Nur W,M.Si.Med dan Ibu Eni Purwani, M.Si yang telah memberikan bimbingan dalam penelitian ini.*
- 6. Teman seperjuanganku Ibu Agustin, Mbak Endah dan Mbak Ida terimakasih atas kerjasama dan kebersamaan sehingga skripsi dapat terselesaikan.*
- 7. Teman-teman SI Gizi Transfer angkatan 2011 terimakasih untuk do'a, motivasi, dan kebersamaannya*
- 8. Semua yang telah memberi banyak bantuan, do'a dan motivasi sampai terselesaikannya skripsi ini.*
- 9. Pembaca yang budiman.*

RIWAYAT HIDUP

Nama : Oktaviani Fadilah
Tempat/Tanggal Lahir : Salatiga, 11 Oktober 1973
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Alamat : RT 02/RW01 Candirejo, Tuntang, Kab. Semarang
Riwayat Pendidikan :
1. Lulus TK Trisula Salatiga
2. Lulus SD N Salatiga 1
3. Lulus SMP N 4 Salatiga
4. Lulus SMA Darma Putra Salatiga
5. Lulus DIII Gizi Universitas Muhamadiyah Semarang

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum. Wr. Wb

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan dan melimpahkan segala karunia, nikmat dan rahmat-Nya yang tak terhingga kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul: "Gambaran Sisa Makanan, Kontribusi Zat Gizi Dan Biaya Makan Pasien Rawat Inap Di RSUD Salatiga".

Selesaiannya skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terimakasih kepada :

1. Bapak Arif Widodo, A.Kep, M. Kes, selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
2. Ibu Dwi Sarbini, M.Kes, selaku Ketua Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
3. Ibu Endang Nur W, M.Si. Med. selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah memberikan bimbingan, nasehat, waktu, dan berbagai arahan kepada penulis selama studi.
4. Ibu Eni Purwani, M.Si. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, nasehat, waktu, dan berbagai arahan kepada penulis selama studi.
5. Ibu Agustin, Sgz. selaku Koordinator Instalasi Gizi RSUD Kota Salatiga, terimakasih atas kerjasamanya.
6. Semua pihak yang telah membantu selama penelitian dan selama penyusunan skripsi ini.

Akhirnya penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukan dan bagi pembaca.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb

Surakarta, 2013

Penulis

Oktaviani Fadilah

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL DEPAN	
HALAMAN JUDUL	i
ABSTRACT.....	ii
ABSTRAK.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
PERNYATAAN KEASLIAN.....	vi
MOTTO.....	vii
PERSEMBAHAN	viii
RIWAYAT HIDUP.....	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian	5
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tinjauan Teoritis	6
1. Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	6
2. Standar Makanan Rumah Sakit.....	9
3. Sisa Makanan.....	10
4. Biaya	15
5. Kecukupan Gizi	17
B. Kerangka Teori.....	19

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Rancangan Penelitian	20
B. Subjek Penelitian	20
C. Tempat dan waktu Penelitian.....	20
D. Populasi dan Sampel.....	21
E. Definisi Operasional.....	22
F. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	23
G. Langkah-langkah Penelitian.....	24
H. Pengolahan dan Analisis Data.....	26

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum RSUD Salatiga	28
B. Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD Salatiga.....	28
C. Karakteristik Responden.....	32
D. Sisa Makanan	35
E. Nilai Gizi Sisa Makanan	47
F. Biaya Sisa Makanan.....	55
G. Rekapitulasi Sisa Makanan	66

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	72
B. Saran	72

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Waktu Penelitian	20
Tabel 2. Distribusi Ketenagaan di Instalasi Gizi RSUD Salatiga	29
Tabel 3. Pola Menu Berdasarkan Kelas Perawatan Perhari.....	30
Tabel 4. Anggaran Makan Setiap Pasien Per Hari.....	31
Tabel 5. Distribusi Jenis Kelamin Responden	33
Tabel 6. Distribusi Umur Responden.....	33
Tabel 7. Distribusi Pendidikan Responden.....	33
Tabel 8. Distribusi Diagnosa Penyakit.....	33
Tabel 9. Distribusi Bentuk Makanan Responden.....	34
Tabel 10. Distribusi Kelas Perawatan Responden.....	35
Tabel 11. Zat Gizi Dan Sisa Makanan Menu I.....	47
Tabel 12. Zat Gizi Dan Sisa Makanan Menu II.....	48
Tabel 13. Zat Gizi Dan Sisa Makanan Menu III.....	49
Tabel 14. Zat Gizi Dan Sisa Makanan Menu IV	49
Tabel 15. Zat Gizi Dan Sisa Makanan Menu V	50
Tabel 16. Zat Gizi Dan Sisa Makanan Menu VI.....	51
Tabel 17. Zat Gizi Dan Sisa Makanan Menu VII	51
Tabel 18. Zat Gizi Dan Sisa Makanan Menu VIII.....	52
Tabel 19. Zat Gizi Dan Sisa Makanan Menu IX	53
Tabel 20. Zat Gizi Dan Sisa Makanan Menu X.....	54
Tabel 21. Zat Gizi Dan Sisa Makanan Menu XI	54

Tabel 22 Harga Makanan Setiap Menu.....	54
Tabel 23 Biaya Sisa makanan Menu I Untuk Setiap Responden.....	56
Tabel 24. Biaya Sisa makanan Menu II Untuk Setiap Responden	57
Tabel 25. Biaya Sisa makanan Menu III Untuk Setiap Responden	58
Tabel 26. Biaya Sisa makanan Menu IV Untuk Setiap Responden.....	59
Tabel 27. Biaya Sisa makanan Menu V Untuk Setiap Responden.....	59
Tabel 28. Biaya Sisa makanan Menu VI Untuk Setiap Responden.....	60
Tabel 29. Biaya Sisa makanan Menu VII Untuk Setiap Responden.....	61
Tabel 30. Biaya Sisa makanan Menu VIII Untuk Setiap Responden.....	62
Tabel 31. Biaya Sisa makanan Menu IX Untuk Setiap Responden.....	63
Tabel 32. Biaya Sisa makanan Menu X Untuk Setiap Responden.....	64
Tabel 33. Biaya Sisa makanan Menu XI Untuk Setiap Responden.....	64
Tabel 34. Rekapitulasi Sisa Makanan Dalam Satu Siklus Menu	66
Tabel 35. Rekapitulasi Nilai Gizi Sisa Makanan Dalam Satu Siklus Menu.....	69
Tabel 36. Rekapitulasi Biaya Sisa Makanan Dalam Satu Siklus Menu.....	70

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. KerangkaTeori.....	19
2. Rata-rata Sisa Makanan Menu I.....	35
3. Rata-rata Sisa Makanan Menu II.....	37
4. Rata-rata Sisa Makanan Menu III.....	38
5. Rata-rata Sisa Makanan Menu IV.....	39
6. Rata-rata Sisa Makanan Menu V.....	40
7. Rata-rata Sisa Makanan Menu VI.....	41
8. Rata-rata Sisa Makanan Menu VII.....	42
9. Rata-rata Sisa Makanan Menu VIII.....	43
10. Rata-rata Sisa Makanan Menu IX.....	44
11. Rata-rata Sisa Makanan Menu X.....	45
12. Rata-rata Sisa Makanan Menu XI.....	46

DAFTAR LAMPIRAN

1. Formulir Karakteristik Pasien
2. Kuesioner Sisa makanan
3. Formulir Comstok
4. Formulir Analisis Zat Gizi Sisa Makanan
5. Formulir Biaya Sisa Makanan
6. Master Data
7. Daftar Menu
8. Perhitungan Nutrisurvey
9. Perhitungan Biaya makanan
10. Surat Ijin Penelitian